



土が原点。京都太秦「もり」の京つけもの。

カテゴリから探す

[全商品一覧を見る](#)

1111



□□□□□



□□□□□□□□

[illegible][illegible]

□ □ □ □ □ □ □ □ □



□□□□□□



□□□□□□□□



□ □ □ □ □ □ □ □ □ □



nnnnnnnnnn

東北地方太平洋沖地震により、多くの人命が失われたことに心から哀悼の意を表するとともに、被災された皆様に対してお見舞い申し上げます。
被災から一日も早い復興を、心より深くお祈り申し上げます。

00000000000000000000 00000000000000000000
00000000000000000000

会員の方はこちらから

ログイン

ID

初めての方はこちらから

新規定會員登錄

京を贈る 心を贈る
「もり」のお中元



うり

[会社概要を見る](#)

✉ メールでのお問合せ

➡ 関連リンク集

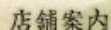
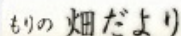
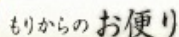
② よくある質問





毎月
21
日は

おつけものの日
jpg画像が開きます



各店舗のご案内はこちら

□616-8165

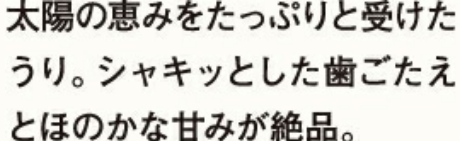
17

TEL☐075- 872-1515

□□□□1□1□□□

09:00~19:00

info@kyoto-mori.com



夏野菜の代表格である「うり」を、胡麻の風味をアクセントに、さっぱりとした味わいのお漬物に仕上げました。歯ごたえと甘みをお楽しみください。

[商品詳細を見る](#)[illegible]

水なす

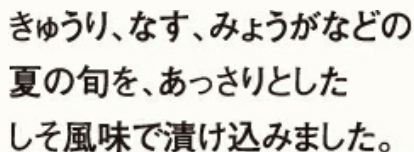


本場泉州産の水なすを、
浅漬けとぬか漬けにしました。

水分をたっぷり含んだ水なすは、生でも食べられるほどのみずみずしさ。ほのかな甘みと香りで浅漬けでも、ぬか漬けでも、おいしさが引き立ちます。

[商品詳細を見る](#)

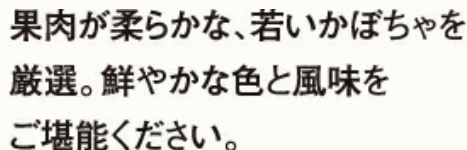
しば好み



酸味が強いしば漬けではなく、あっさりとした味わいにしています。一口食べると、しその風味が爽やかに広がり、お箸がすすむ逸品です。

[商品詳細を見る](#)

浅漬かぼちゃ



柔らかさにこだわって、特に若いかぼちゃを選んで、あっさりとう醤油ベースで漬け上げました。サクツとした食感と甘くてみずみずしい風味がお口の中で広がります。

[商品詳細を見る](#)

お知らせ

▶ 2011/07/17
7月...
7月...
...
...
◎...
...3,150...
...
...“...”..

▶ 2011/06/10

今月のおつけもの



...
...
...



...
...
...



...
...
...

👑 もりの人気ランキング



👑
1 420...



👑
2 420...



👑
3 420...

👇 ページの先頭へもどる

